

LAPIS MELAYU TEPUNG BERAS



Aneka Jajanan Pasar



Tepung Beras Putih Rose Brand



ALAT & BAHAN

Bahan A

- | | | |
|----|--------|-------------------------|
| A. | 30 btr | Kuning telur |
| | 2 btr | Telur |
| | 250 gr | Gula halus |
| | ¼ sdt | Vanilla cream |
| B. | 150 gr | Tepung Beras ROSE BRAND |

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



- C. 1 sdm Susu kental manis
2 sdm Rum bakar
200 gr Mentega
200 gr Butter
(mentega dan butter dikocok mengembang)
- D. 1 sdm Coklat black forrest
Sedikit pewarna hijau
Sedikit pewarna orange
Sedikit pewarna pink



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Bahan A dikocok hingga mengembang putih.
2. Masukkan Bahan B, kocok kembali hingga rata.
3. Lalu ambil:
 - 150 gr Adonan beri 1 sm Coklat pasta
 - 150 gr Adonan beri pewarna hijau
 - 150 gr Adonan beri pewarna orange
 - 150 gr Adonan beri pewarna pink
4. Kemudian cetak dalam loyang zig zag ukuran 24 x 24 cm.
5. Panggang dengan suhu oven 180 °C selama \pm 25 menit.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

